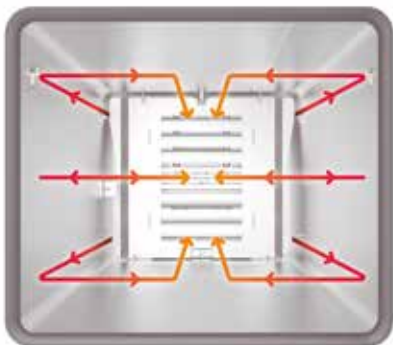


# Por qué mychef evolution y mychef concept son la mejor elección

## Turbina SmartWind de última generación y alta eficiencia

Cocciones homogéneas gracias al diseño termodinámico de la turbina combinado con la gestión inteligente del sentido de giro y las velocidades del ventilador.



## SmartClima Plus

Sistema inteligente de generación y gestión de vapor. Gracias a sus avanzados sensores el horno monitoriza la humedad de la cámara de cocción, inyectando o extrayendo vapor para obtener el resultado deseado.



## TSC **PATENTED** (Thermal Stability Control)

El único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica en las cocciones a baja temperatura sin apenas oscilaciones ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ ). (Opcional)



## MultiSteam **PATENTED**

Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor, 5 veces más rápida que los sistemas tradicionales (boiler o inyección directa) gracias al precalentamiento del agua. El vapor más rápido y denso para cocciones homogéneas.



## DryOut

Permite extraer de forma activa la humedad de la cámara para conseguir texturas más crujientes gracias a su tecnología exclusiva de baja presión. Crujientes y dorados perfectos.



## UltraVioletSteam **PATENTED**

Tecnología patentada que genera vapor absolutamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a baja temperatura gracias a su sistema de rayos ultravioleta (Opcional).



## SafeSteam

Extracción del vapor de la cámara en los instantes finales del proceso de cocción para evitar quemaduras o molestias, garantizando la máxima seguridad laboral.



## **PATENTED**

## Lavado automático MyCare

Sistema automático de limpieza inteligente patentado. Elimina cualquier suciedad de la cámara de cocción. El horno detecta el nivel de suciedad y propone el programa más adecuado.



## Cámara de alta inercia térmica

Cámara para cocciones hasta  $300^{\circ}\text{C}$  de temperatura construida en acero inoxidable AISI 304 18/10. Su gran robustez garantiza una cocción perfecta y un gran ahorro energético.



## Cristales de baja emisión

La última tecnología en cristales de baja emisión proporciona un mayor aislamiento reduciendo las pérdidas de calor. El diseño de la puerta facilita su limpieza y su seguridad operativa.



## Sondas sous-vide, monopunto y multipunto con conector magnético Plug&Play

Con el nuevo conector magnético nunca ha sido tan rápido y sencillo conectar la sonda que más se adapta al producto que deseas cocinar.



## Conector USB

Conexión USB para registro de datos HACCP, para la actualización del software y para la carga y descarga de programas. El equipo permite el registro de temperaturas y eventos producidos durante su uso normal.



## Iluminación led integrada

Iluminación óptima en la totalidad de la cámara de cocción, diseñada para altas temperaturas, con un mínimo consumo y una máxima duración.



## Bandeja recogeaguas integrada

Recogeaguas frontal con desagüe integrado y vaciado automático incluso con la puerta abierta. Evita la formación de agua bajo el equipo.



## Sifón integrado con refrigeración automática

Refrigera el sistema de agua de salida reduciendo el consumo de energía. Evita olores en la cámara y aumenta la eficiencia de la cocción.



## Maneta y componentes plásticos higiénicos

Aditivo antibacteriano que permite una mayor protección contra la proliferación de gérmenes y bacterias garantizando así una superficie limpia e higiénica.



## Visión panorámica del panel de control

Los controles de mychef tienen una situación y visibilidad panorámica que permiten seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina.



## Mando rotativo iluminado

Iluminación inteligente en 5 colores que avisa visual y acústicamente del estado de proceso de cocción o lavado, sin necesidad de estar pendiente en todo momento.



# mychef concept

## Step-by-step control

Más control y precisión que nunca

Te presentamos mychef concept, un horno que representa un nuevo paradigma para los que quieren cocinar con mandos manuales obteniendo los mejores resultados. mychef concept es un horno de control intuitivo, diseñado para conseguir cocciones excelentes con la máxima precisión. Todas las posibilidades de un horno excepcional, a tus órdenes.

Maneja mychef concept con facilidad desde el primer día. El horno incluye una pantalla LCD central con teclas de acceso rápido a programas de cocción y lavado.

La pantalla LCD y su mando rotativo iluminado simplifican todos los procesos e informan de los posibles siguientes pasos. Una manera intuitiva y cómoda de interactuar con el horno y conocer su estado en todo momento.

### Acceso directo a programas de lavado MyCare

4 programas automáticos de lavado y 1 aclarado

### Modos de cocción

Convección | Mixto | Vapor

### 99 programas de cocción

Con hasta 5 fases cada uno



### Conector magnético Plug&Play para sondas

Conexión rápida y segura de sonda sous-vide, monopunto o multipunto

### Teclado multiprograma

9 Programas de cocción o ciclos de lavado más habituales

## Cocción por tiempo o por sonda

Controla la cocción por tiempo o por temperatura en el corazón del alimento

## Velocidades de la turbina

6 velocidades en los modelos L y  
4 velocidades en los modelos S

## Fast Cooking

Pre calentamiento o enfriado rápido de la cámara dependiendo de la temperatura a la que se encuentre al iniciar una nueva cocción o lavado

## Mando rotativo iluminado

Iluminación inteligente en 5 colores que avisa visual y acústicamente del estado del proceso de cocción o de lavado, sin necesidad de estar pendiente del horno en todo momento



Standby



Ciclo de cocción



Ciclo de lavado



Finalizando cocción, lavado o ajustes



Final cocción o lavado



## Visión panorámica de todos los procesos

Tiempo, temperatura, temperatura núcleo, humedad, programas, lavado, aclarado, avisos, etc...

## DryOut / SmartClima

Ajuste manual de los parámetros de humedad para conseguir resultados excepcionales





# mychef concept

## Serie S Longitudinal

La tecnología más sofisticada en el mínimo espacio



Modelo	MyCare incluido	S 6GN 2/3	S 4GN 1/1	S 6GN 1/1	S 9GN 1/1
<b>PVP</b>		<b>4.690 €</b>	<b>4.850 €</b>	<b>5.010 €</b>	<b>5.620 €</b>
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)		520 x 623 x 662	520 x 800 x 662	520 x 800 x 662	520 x 800 x 822
Capacidad GN Prof. 20 mm		12 x 2/3GN	8 x 1/1GN	12 x 1/1GN	18 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 40 mm		6 x 2/3GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN	9 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 65 mm		4 x 2/3GN	3 x 1/1GN	4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Comidas por día		20-80	20-80	30-100	50-150
Peso (Kg)		60	72	72	89
Potencia (kW)		5,60	5,60	7	10,40
Tensión (V/Ph/Hz)		230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60

### Equipamiento de serie

<b>SmartWind.</b> Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas	✓	✓	✓	✓
<b>SmartClima Plus.</b> Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓	✓	✓
<b>MultiSteam.</b> Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa	✓	✓	✓	✓
<b>DryOut.</b> Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos	✓	✓	✓	✓
<b>MyCare.</b> Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado	✓	✓	✓	✓
<b>Cooldown.</b> Enfriamiento ultrarrápido y seguro	✓	✓	✓	✓
<b>Preheat.</b> Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓	✓	✓
<b>NightWatch.</b> Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión	✓	✓	✓	✓
<b>Safe Steam.</b> Extracción automática del vapor al finalizar la cocción configurable por el servicio técnico	✓	✓	✓	✓
<b>Regeneración manual</b>	✓	✓	✓	✓
<b>Cocción a baja temperatura y cocción nocturna manual</b>	✓	✓	✓	✓
<b>Inyección de energía y humedad en función de la carga</b>	✓	✓	✓	✓
<b>Inyección manual de vapor</b>	✓	✓	✓	✓
<b>Velocidades del ventilador</b>	4	4	4	4
<b>2 modos de giro de la turbina automáticos</b>	✓	✓	✓	✓
<b>2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos</b>	✓	✓	✓	✓
<b>Sifón integrado con refrigeración automática</b>	✓	✓	✓	✓
<b>Teclado multiprograma.</b> 9 programas de acceso directo	✓	✓	✓	✓
<b>Teclas de acceso rápido</b> a programas o ciclos de lavado guardados	✓	✓	✓	✓
<b>Programas</b>	99 + 9	99 + 9	99 + 9	99 + 9
<b>Fases de cocción</b>	5	5	5	5
<b>Visualización digital</b> de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓	✓	✓	✓
<b>Actualización vía USB del software del equipo</b>	✓	✓	✓	✓
<b>Guías GN extraíbles multinivel</b>	✓	✓	✓	✓
<b>Conexión externa magnética Plug&amp;Play</b> para sonda	✓	✓	✓	✓

### Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)

<b>TSC.</b> Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ )	290 €	290 €	290 €	290 €
<b>UltraVioletSteam.</b> Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta	380 €	380 €	380 €	380 €
<b>Apertura de puerta a mano izquierda</b>	195 €	195 €	195 €	195 €

### Accesorios recomendados

<b>Kit 1ª instalación.</b> Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	MYCHA187	89 €	89 €	89 €	89 €
<b>Kit Descalcificador.</b> Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil	MYCHA061	285 €	285 €	285 €	285 €
<b>Kit reductor de presión.</b> Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	MYCHA219	68 €	68 €	68 €	68 €

# mychef concept

## Serie S Transversal

La tecnología más sofisticada en el mínimo espacio



Modelo	MyCare incluido	S 4GN 1/1 T	S 6GN 1/1 T
<b>PVP</b>		<b>4.980 €</b>	<b>5.140 €</b>
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)		760 x 595 x 662	760 x 595 x 662
Capacidad GN Prof. 20 mm		8 x 1/1GN	12 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 40 mm		4 x 1/1GN	6 x 1/1GN
Capacidad GN Prof. 65 mm		3 x 1/1GN	4 x 1/1GN
Comidas por día		20-80	30-100
Peso (Kg)		76	76
Potencia (kW)		5,60	7
Tensión (V/Ph/Hz)		230/L+N/50-60 o 230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60	230/3L/50-60 o 400/3L+N/50-60

### Equipamiento de serie

<b>SmartWind.</b> Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas	✓	✓
<b>SmartClima Plus.</b> Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos	✓	✓
<b>MultiSteam.</b> Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa	✓	✓
<b>DryOut.</b> Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos	✓	✓
<b>MyCare.</b> Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado	✓	✓
<b>Cooldown.</b> Enfriamiento ultrarrápido y seguro	✓	✓
<b>Preheat.</b> Precalentamiento ultrarrápido	✓	✓
<b>NightWatch.</b> Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión	✓	✓
<b>Safe Steam.</b> Extracción automática del vapor al finalizar la cocción configurable por el servicio técnico	✓	✓
<b>Regeneración manual</b>	✓	✓
<b>Cocción a baja temperatura y cocción nocturna manual</b>	✓	✓
<b>Inyección de energía y humedad en función de la carga</b>	✓	✓
<b>Inyección manual de vapor</b>	✓	✓
<b>Velocidades del ventilador</b>	4	4
<b>2 modos de giro de la turbina automáticos</b>	✓	✓
<b>2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos</b>	✓	✓
<b>Sifón integrado con refrigeración automática</b>	✓	✓
<b>Teclado multiprograma.</b> 9 programas de acceso directo	✓	✓
<b>Teclas de acceso rápido</b> a programas o ciclos de lavado guardados	✓	✓
<b>Programas</b>	99 + 9	99 + 9
<b>Fases de cocción</b>	5	5
<b>Visualización digital</b> de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	✓	✓
<b>Actualización vía USB del software del equipo</b>	✓	✓
<b>Guías GN extraíbles multinivel</b>	✓	✓
<b>Conexión externa magnética Plug&amp;Play</b> para sonda	✓	✓

### Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)

<b>TSC.</b> Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura (±0,2°C)	290 €	290 €
<b>UltraVioletSteam.</b> Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta	380 €	380 €
<b>Apertura de puerta a mano izquierda</b>	195 €	195 €

### Accesorios recomendados

<b>Kit 1ª instalación.</b> Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	MYCHA187	89 €	89 €
<b>Kit Descalcificador.</b> Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil	MYCHA061	285 €	285 €
<b>Kit reductor de presión.</b> Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	MYCHA219	68 €	68 €

# mychef concept

## Serie L GN 1/1

Toda la potencia y tecnología con la máxima capacidad



Modelo	MyCare incluido	L 6GN 1/1	L 10GN 1/1
<b>PVP</b>		<b>5.780 €</b>	<b>7.960 €</b>
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)		760 x 700 x 822	760 x 700 x 1122
Capacidad GN		6 x 1/1GN	10 x 1/1GN
Distancia entre guías (mm)		71	71
Capacidad EN (600 x 400) (Opcional)		6 x EN	9 x EN
Distancia entre guías EN (Opcional) (mm)		80	80
Comidas por día		40-110	80-160
Peso (Kg)		91	113
Potencia (kW)		10,70	18,40
Tensión (V/Ph/Hz)		400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
<b>Equipamiento de serie</b>			
<b>SmartWind.</b> Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas		✓	✓
<b>SmartClima Plus.</b> Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos		✓	✓
<b>MultiSteam.</b> Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa		✓	✓
<b>DryOut.</b> Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos		✓	✓
<b>MyCare.</b> Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado		✓	✓
<b>Cooldown.</b> Enfriamiento ultrarrápido y seguro		✓	✓
<b>Preheat.</b> Precalentamiento ultrarrápido		✓	✓
<b>NightWatch.</b> Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión		✓	✓
<b>Safe Steam.</b> Extracción automática del vapor al finalizar la cocción configurable por el servicio técnico		✓	✓
<b>Regeneración manual</b>		✓	✓
<b>Cocción a baja temperatura y cocción nocturna manual</b>		✓	✓
<b>Inyección de energía y humedad en función de la carga</b>		✓	✓
<b>Inyección manual de vapor</b>		✓	✓
<b>Velocidades del ventilador</b>		6	6
<b>4 modos de giro de la turbina:</b> derecha, izquierda, bidireccional o automático		✓	✓
<b>4 modos de funcionamiento de la turbina:</b> continuo, pulsado, pulse eco o automático		✓	✓
<b>Sifón integrado con refrigeración automática</b>		✓	✓
<b>Teclado multiprograma.</b> 9 programas de acceso directo		✓	✓
<b>Teclas de acceso rápido</b> a programas o ciclos de lavado guardados		✓	✓
<b>Programas</b>		99 + 9	99 + 9
<b>Fases de cocción</b>		5	5
<b>Visualización digital</b> de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados		✓	✓
<b>Actualización vía USB del software del equipo</b>		✓	✓
<b>Guías GN extraíbles</b>		✓	✓
<b>Conexión externa magnética Plug&amp;Play</b> para sonda		✓	✓
<b>Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)</b>			
<b>TSC.</b> Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ )		360 €	360 €
<b>UltraVioletSteam.</b> Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta		430 €	860 €
<b>Apertura de puerta a mano izquierda</b>		265 €	265 €
<b>Accesorios recomendados</b>			
<b>Kit 1ª instalación.</b> Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	MYCHA187	89 €	89 €
<b>Kit Descalcificador.</b> Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil	MYCHA061	285 €	285 €
<b>Kit reductor de presión.</b> Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	MYCHA219	68 €	68 €

# mychef concept

## Serie L GN 2/1



Toda la potencia y tecnología con la máxima capacidad



Modelo		L 6GN 2/1	L 10GN 2/1
<b>PVP</b>	<b>MyCare incluido</b>	<b>8.270 €</b>	<b>10.490 €</b>
Medidas totales (ancho x fondo x alto) (mm)		760 x 950 x 822	760 x 950 x 1122
Capacidad GN		12 x 1/1GN	20 x 1/1GN
Distancia entre guías (mm)		71	71
Capacidad EN (600 x 400) (No compatible)		-	-
Distancia entre guías EN (mm) (No compatible)		-	-
Comidas por día		60-180	150-300
Peso (Kg)		110	144
Potencia (kW)		17,20	34,40
Tensión (V/Ph/Hz)		400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
<b>Equipamiento de serie</b>			
<b>SmartWind.</b> Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del sentido del giro y las velocidades del ventilador, para cocciones totalmente homogéneas		✓	✓
<b>SmartClima Plus.</b> Sistema de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos		✓	✓
<b>MultiSteam.</b> Tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia energética. Vapor 5 veces más rápido y denso que el boiler o la inyección directa		✓	✓
<b>DryOut.</b> Sistema que permite la extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión. Crujientes y dorados perfectos		✓	✓
<b>MyCare.</b> Sistema automático de limpieza inteligente. 4 programas + 1 aclarado		✓	✓
<b>Cooldown.</b> Enfriamiento ultrarrápido y seguro		✓	✓
<b>Preheat.</b> Precaentamiento ultrarrápido		✓	✓
<b>NightWatch.</b> Cocciones nocturnas seguras, sin supervisión		✓	✓
<b>Safe Steam.</b> Extracción automática del vapor al finalizar la cocción configurable por el servicio técnico		✓	✓
<b>Regeneración manual</b>		✓	✓
<b>Cocción a baja temperatura y cocción nocturna manual</b>		✓	✓
<b>Inyección de energía y humedad en función de la carga</b>		✓	✓
<b>Inyección manual de vapor</b>		✓	✓
<b>Velocidades del ventilador</b>		6	6
<b>4 modos de giro de la turbina:</b> derecha, izquierda, bidireccional o automático		✓	✓
<b>4 modos de funcionamiento de la turbina:</b> continuo, pulsado, pulse eco o automático		✓	✓
<b>Sifón integrado con refrigeración automática</b>		✓	✓
<b>Teclado multiprograma.</b> 9 programas de acceso directo		✓	✓
<b>Teclas de acceso rápido</b> a programas o ciclos de lavado guardados		✓	✓
<b>Programas</b>		99 + 9	99 + 9
<b>Fases de cocción</b>		5	5
<b>Visualización digital</b> de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados		✓	✓
<b>Actualización vía USB del software del equipo</b>		✓	✓
<b>Guías GN extraíbles</b>		✓	✓
<b>Conexión externa magnética Plug&amp;Play</b> para sonda		✓	✓
<b>Equipamiento opcional (Solicitar al realizar el pedido)</b>			
<b>TSC.</b> Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ )		360 €	360 €
<b>UltraVioletSteam.</b> Vapor totalmente puro y esterilizado gracias a la tecnología patentada de rayos ultravioleta		430 €	860 €
<b>Apertura de puerta a mano izquierda</b>		265 €	265 €
<b>Accesorios recomendados</b>			
<b>Kit 1ª instalación.</b> Kit de accesorios necesarios para la conexión de agua y desagüe del horno	MYCHA187	89 €	89 €
<b>Kit Descalcificador.</b> Sistema de filtración de agua para la eliminación de cal en aguas duras (cartucho incluido). Mejora el rendimiento del horno y alarga su vida útil	MYCHA061	285 €	285 €
<b>Kit reductor de presión.</b> Para reducir y estabilizar la presión del agua cuando es superior a 3 bars	MYCHA219	68 €	68 €



# Serie S Accesorios



## Mesa de soporte simple

Para colocar un horno mychef S

Para modelo	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Con estante	PVP	Con guías	Nº de guías	Distancia entre guías	PVP
				MYCHA154	10	50 mm	
S 4GN 1/1	520 x 750 x 900	MYCHA153	490 €	MYCHA154	10	50 mm	640 €
S 4GN 1/1 T	760 x 545 x 900	MYCHA155	510 €	MYCHA156	10	50 mm	650 €
S 6GN 2/3	520 x 573 x 900	MYCHA151	460 €	MYCHA152	10	50 mm	590 €
S 6GN 1/1	520 x 750 x 900	MYCHA153	490 €	MYCHA154	10	50 mm	640 €
S 6GN 1/1 T	760 x 545 x 900	MYCHA155	510 €	MYCHA156	10	50 mm	650 €
S 9GN 1/1	520 x 750 x 900	MYCHA153	490 €	MYCHA154	10	50 mm	640 €



## Mesa de soporte dúo

Para colocar dos hornos mychef S apilados

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Base / Soporte	PVP
S 4GN 1/1 x 2	520 x 750 x 330	MYCHA166	458 €
S 4GN 1/1 T x 2	760 x 545 x 330	MYCHA167	420 €
S 6GN 2/3 x 2	520 x 573 x 330	MYCHA165	430 €
S 6GN 1/1 x 2	520 x 750 x 330	MYCHA166	458 €
S 6GN 1/1 T x 2	760 x 545 x 330	MYCHA167	420 €
S 9GN 1/1 X 2	520 x 750 x 120	MYCHA169	470 €
S 4GN 1/1 S 6GN 1/1	520 x 750 x 330	MYCHA166	458 €
S 4GN 1/1 T S 6GN 1/1 T	760 x 545 x 330	MYCHA167	420 €
S 4GN 1/1 S 9GN1/1	520 x 750 x 170	MYCHA168	430 €
S 6GN 1/1 S 9GN 1/1	520 x 750 x 170	MYCHA168	430 €



## Kit de superposición

Indispensables para apilar dos hornos mychef S

Para modelos	Código	PVP	Para modelos	Código	PVP
S 4GN 1/1 x 2	MYCHA176	226 €	S 4GN 1/1 S 6GN 1/1	MYCHA176	226 €
S 4GN 1/1 T x 2	MYCHA176	226 €	S 4GN 1/1 T S 6GN 1/1 T	MYCHA176	226 €
S 6GN 2/3 x 2	MYCHA176	226 €	S 4GN 1/1 S 9GN1/1	MYCHA176	226 €
S 6GN 1/1 x 2	MYCHA176	226 €	S 6GN 1/1 S 9GN 1/1	MYCHA176	226 €
S 6GN 1/1 T x 2	MYCHA176	226 €			
S 9GN 1/1 x 2	MYCHA176	226 €			



## Soporte con grifo de agua extensible

Disponibilidad de agua constante para limpiar o añadir agua a la cocción de la forma más ergonómica.

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Código	PVP
S GN 1/1	480 x 660 x 95	MYCHA206	375 €
S GN 2/3	480 x 483 x 95	MYCHA208	375 €
S GN 1/1 T	720 x 455 x 95	MYCHA207	375 €



## Soporte regulable

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. Facilita la limpieza de la parte inferior.

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Código	PVP
S GN 1/1	484 x 664 x 120	MYCHA203	265 €
S GN 2/3	484 x 488 x 120	MYCHA202	265 €
S GN 1/1 T	725 x 460 x 120	MYCHA204	265 €



## Carro autónomo

Autonomía para tu horno, hasta 3 horas y media en modo vapor a 90°C. Carro de gran robustez con elementos antivuelco. Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10 con 4 ruedas (dos con freno), ideal para el servicio de catering o banqueting en espacios al aire libre. Incluye 2 garrafas de 13 litros, una para agua potable y otra para desagüe.

Para modelos	S 6GN 2/3 _ S 4GN 1/1 _ S 6GN 1/1
Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	530 x 755 x 850
Peso neto	30 Kg
Voltaje	230 VAC
Corriente máxima	0,3 A
Presión máxima	2,7 bar
Caudal máximo (litros por minuto)	4,1
Horas de autonomía (a 90°C en modo vapor)	3,5
<b>Código</b>	<b>MYCHA173</b>
<b>PVP</b>	<b>2.480 €</b>



## Soportes de pared

Para cocinas con espacio reducido

Para modelo	Código	PVP
S 4GN 1/1	MYCHA179	320 €
S 4GN 1/1 T	MYCHA180	320 €
S 6GN 2/3	MYCHA178	280 €
S 6GN 1/1	MYCHA179	320 €
S 6GN 1/1 T	MYCHA180	320 €



## Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas. Precio por unidad.

Para modelo	Código	PVP
S 4GN 1/1	MYCHA189	210 €
S 4GN 1/1 T	MYCHA191	210 €
S 6GN 2/3	MYCHA188	190 €
S 6GN 1/1	MYCHA189	210 €
S 6GN 1/1 T	MYCHA191	210 €
S 9GN 1/1	MYCHA190	230 €



## Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor procedente de la chimenea y puerta del horno. De fácil instalación.

Para modelo	Código	PVP
S 4GN 1/1	MYCHA221	1.380 €
S 4GN 1/1 T	MYCHA222	1.490 €
S 6GN 2/3	MYCHA220	1.380 €
S 6GN 1/1	MYCHA221	1.380 €
S 6GN 1/1 T	MYCHA222	1.490 €
S 9GN 1/1	MYCHA221	1.380 €



## Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores expulsados por la chimenea y puerta del horno. De fácil instalación.

Para modelo	Código	PVP
S 4GN 1/1	MYCHA212	1.670 €
S 4GN 1/1 T	MYCHA213	1.780 €
S 6GN 2/3	MYCHA211	1.670 €
S 6GN 1/1	MYCHA212	1.670 €
S 6GN 1/1 T	MYCHA213	1.780 €
S 9GN 1/1	MYCHA212	1.670 €

Filtro de carbono (recambio)	Código	PVP
Para modelo longitudinal	MYCHA216	155 €
Para modelo transversal	MYCHA217	186 €

# Serie L Accesorios



## Mesa de soporte simple

Para colocar un horno mychef L

Para modelo	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Con estante	PVP	Con guías		PVP
				Nº de guías	Distancia entre guías	
L 6GN 1/1	760 x 650 x 900	MYCHA157	520 €	MYCHA158	7 70 mm	690 €
L 6GN 2/1	760 x 900 x 900	MYCHA159	560 €	MYCHA160	7 70 mm	720 €
L 10GN 1/1	760 x 650 x 600	MYCHA161	510 €	MYCHA162	5 70 mm	680 €
L 10GN 2/1	760 x 900 x 600	MYCHA163	550 €	MYCHA164	5 70 mm	710 €



## Mesa de soporte dúo

Para colocar dos hornos mychef L apilados

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Base / Soporte	PVP
L 6GN 1/1 x 2	760 x 650 x 120	MYCHA170	480 €
L 6GN 2/1 x 2	760 x 900 x 120	MYCHA171	510 €



## Kits de superposición

Indispensables para apilar dos hornos mychef L

Para modelos	Código	PVP
L 6GN 1/1 x 2	MYCHA177	262 €
L 6GN 2/1 x 2	MYCHA177	262 €

## Soporte con grifo de agua extensible

Disponibilidad de agua constante para limpiar o añadir agua a la cocción de la forma más ergonómica.



## Soporte regulable

Para nivelar el horno sobre superficies irregulares. Facilita la limpieza de la parte inferior.



Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Código	PVP
L GN 1/1	720 x 560 x 95	MYCHA209	396 €
L GN 2/1	720 x 805 x 95	MYCHA210	438 €

Para modelos	Medidas totales (mm) ancho x fondo x alto	Código	PVP
L GN 1/1	720 x 560 x 120	MYCHA205	310 €
L GN 2/1	760 x 900 x 120	MYCHA171	510 €

# Serie L Accesorios



## Guías pasteleras (600 x 400)

Guías extraíbles con distancia de 80 mm especialmente indicadas para pastelería y panadería

Para modelo	Guías	Código	PVP
L 6GN 1/1	6	MYCHA174	175 €
L 10GN 1/1	9	MYCHA175	230 €

## Guías especiales para paellas

Guías extraíbles con distancia de 76 mm especialmente indicadas para la preparación de paellas con diámetro máximo de 60 cm. Guías compatibles con bandejas y parrillas EN (600 x 400)

Para modelo	Guías	Código	PVP
L 6GN 2/1	6	MYCHA201	218 €
L 10GN 2/1	10	MYCHA200	269 €



## Campana de condensación de vapor

Absorbe y condensa el vapor procedente de la chimenea y puerta del horno. De fácil instalación.

Para modelo	Código	PVP
L 6GN 1/1	MYCHA223	1.600 €
L 6GN 2/1	MYCHA224	1.670 €
L 10GN 1/1	MYCHA223	1.600 €
L 10GN 2/1	MYCHA224	1.670 €



## Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono

Reduce los olores y vapores expulsados por la chimenea y puerta del horno. De fácil instalación.

Para modelo	Código	PVP
L 6GN 1/1	MYCHA214	1.890 €
L 6GN 2/1	MYCHA215	1.960 €
L 10GN 1/1	MYCHA214	1.890 €
L 10GN 2/1	MYCHA215	1.960 €
<b>Filtro de carbono (recambio)</b>	<b>MYCHA217</b>	<b>186 €</b>



## Blindaje térmico

Para proteger el horno de fuentes de calor cercanas. Precio por unidad.

Para modelo	Código	PVP
L 6GN 1/1	MYCHA192	260 €
L 6GN 2/1	MYCHA193	320 €
L 10GN 1/1	MYCHA194	310 €
L 10GN 2/1	MYCHA195	370 €

## Serie S | Serie L Accesorios



### Sonda sous-vide

De Ø 1,5 mm con un único punto de medición y conector magnético de última generación.

Código	PVP
MYCHA185	236 €



### Sonda monopunto

De Ø 4 mm con un único punto de medición y conector magnético de última generación.

Código	PVP
MYCHA186	175 €



### Sonda multipunto

De Ø 4 mm con cuatro puntos de medición y conector magnético de última generación.

Código	PVP
MYCHA184	268 €



### Ahumador MySmoker

Obtén el aroma y el sabor del ahumado de un modo sencillo y efectivo. Ahorra tiempo y espacio transformando tu horno mychef en un perfecto ahumador.

Código	PVP
MYCHA181	346 €



### Kit desviación de vapores chimenea

Para redirigir el vapor de la chimenea a una salida de humos.

Código	PVP
MYCHA218	128 €



### Kit ducha de lavado

Grifo ducha para disponer de agua constante durante las cocciones o en procesos de limpieza.

Código	PVP
MYCHA172	155 €



### CleanDuo

Detergente en pastilla de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de autolimpieza MyCare. Hasta 50 lavados.

Código	PVP
MYCHA063	76 €



### Cartucho descalcificador (recambio)

Capacidad de filtrado: 3.945 litros. Medidas exteriores: Ø 14,5 cm x 50 cm de alto.

Código	PVP
MYCHA062	196 €



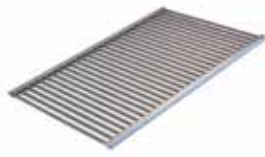
### DA21

Detergente líquido de doble acción concentrado: detergente + abrillantador para el sistema de limpieza manual asistido. Cantidad: 10 litros.

Código	PVP
MYCHA045	62 €



# Serie S | Serie L Bandejas y parrillas



## Placa grill

Filetes de carne y pescados a la parrilla

GN 1/1	RPAR1103	129 €
--------	----------	-------



## Pollo grill

Parrilla para asar 8 pollos GN1/1 y bandeja recoge grasas

GN 1/1	RPAR1101	65 €
--------	----------	------

<b>Bandeja recoge grasas</b>	RPAR1111	63 €
------------------------------	----------	------

Solo para modelos L



## Plancha/Pizza

Por la cara ranurada verdura y pescado a la parrilla. Por la cara lisa pizzas, cocas...

GN 2/3	RPAR2302	129 €
--------	----------	-------

GN 1/1	RPAR1102	166 €
--------	----------	-------



## Patatas grill

Para asar patatas: 28 piezas en GN 1/1 y 20 piezas en GN 2/3

GN 2/3	RPAR2305	55 €
--------	----------	------

GN 1/1	RPAR1105	68 €
--------	----------	------



## Parrilla inox

Asados de piezas grandes, regenerar

GN 2/3	RPARGN23	21 €
--------	----------	------

GN 1/1	RPARGN11	29 €
--------	----------	------

GN 2/1	RPARGN21	38 €
--------	----------	------

600 X 400	RPARPA02	46 €
-----------	----------	------



## Cesta para fritura

Para freír patatas fritas, alitas de pollo, nuggets...

GN 2/3	RGN230CE	73 €
--------	----------	------

GN 1/1	RPAR1104	109 €
--------	----------	-------



## Pastelería/Plancha

Bollería y pastelería, también para filetes de carne y pescado a la plancha

GN 2/3	RPAR2306	47 €
--------	----------	------

GN 1/1	RPAR1106	56 €
--------	----------	------

600 x 400	RPARPA03	63 €
-----------	----------	------

600 x 400 Perforada	RPARPA04	73 €
---------------------	----------	------



## Pan

6 barras de pan por bandeja

GN 1/1	RPAR1107	89 €
--------	----------	------

600 X 400	RPARPA01	96 €
-----------	----------	------



## Huevos

Para la cocción de 6 huevos, pancakes...

GN 1/1	RGN1100H	89 €
--------	----------	------



## GN Lisa

GN 2/3		
--------	--	--

Profundidad 20	RGN23020	17,80 €
----------------	----------	---------

Profundidad 40	RGN23040	23,30 €
----------------	----------	---------

Profundidad 65	RGN23065	26,60 €
----------------	----------	---------

GN 1/1		
--------	--	--

Profundidad 20	RGN11020	20,30 €
----------------	----------	---------

Profundidad 40	RGN11040	22,80 €
----------------	----------	---------

Profundidad 65	RGN11060	25,50 €
----------------	----------	---------

GN 2/1		
--------	--	--

Profundidad 20	RGN21020	41,80 €
----------------	----------	---------

Profundidad 40	RGN21040	47,10 €
----------------	----------	---------

Profundidad 65	RGN21060	53,60 €
----------------	----------	---------



## GN Perforada

GN 2/3		
--------	--	--

Profundidad 20	RGN2302F	26,20 €
----------------	----------	---------

Profundidad 40	RGN2304F	29,10 €
----------------	----------	---------

Profundidad 65	RGN2306F	35,60 €
----------------	----------	---------

GN 1/1		
--------	--	--

Profundidad 20	RGN1102F	34,30 €
----------------	----------	---------

Profundidad 40	RGN1104F	37,90 €
----------------	----------	---------

Profundidad 65	RGN1106F	42,70 €
----------------	----------	---------

GN 2/1		
--------	--	--

Profundidad 20	RGN2102F	55,20 €
----------------	----------	---------

Profundidad 40	RGN2104F	58,20 €
----------------	----------	---------

Profundidad 65	RGN2106F	74,00 €
----------------	----------	---------



## GN Esmaltada

GN 1/1		
--------	--	--

Profundidad 20	RPAR1108	37 €
----------------	----------	------

Profundidad 40	RPAR1109	41 €
----------------	----------	------

Profundidad 65	RPAR1110	44 €
----------------	----------	------

# Características técnicas

## Serie S

## Serie L

FUNCIONES	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
<b>Modo convección.</b> De 30°C a 300°C	●	●	●	●
<b>Modo mixto.</b> De 30°C a 300°C	●	●	●	●
<b>Modo vapor.</b> De 30°C a 130°C	●	●	●	●
<b>CoolDown.</b> Enfriamiento ultrarrápido y seguro de la cámara de cocción	●	●	●	●
<b>Preheat.</b> Precalentamiento ultrarrápido hasta 300°C	●	●	●	●
<b>SmartClima Plus.</b> Sistema inteligente de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos	●	●	●	●
<b>TSC.</b> Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ )	○	○	○	○
<b>SmartWind.</b> Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	●	●	●	●
<b>Gestión inteligente de la velocidad, sentido del giro y pulsación de la turbina</b>	●	●	●	●
<b>MultiSteam.</b> Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	●	●	●	●
<b>UltraVioletSteam.</b> Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos ultravioleta	○	○	○	○
<b>DryOut.</b> Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción gracias a su tecnología de baja presión, crujientes y dorados perfectos	●	●	●	●
<b>Delta T.</b> Temperatura de cocción controlada por el propio alimento	●	–	●	–
<b>NightWatch.</b> Cocciones nocturnas seguras sin supervisión	●	●	●	●
<b>SafeSteam.</b> Extracción de vapor automático al finalizar la cocción, configurable por el usuario	●	–	●	–
<b>SafeSteam.</b> Extracción de vapor automático al finalizar la cocción, configurable por el servicio técnico	–	●	–	●
<b>ReliableSystem.</b> Programa de mantenimiento preventivo	●	–	●	–
<b>MySmartCooking.</b> Sistema automático de cocción inteligente por selección de alimento	●	–	●	–
<b>MyCookingPlanner.</b> Cocciones simultáneas inteligentes. Detección automática de la carga, tiempo y número de veces que se ha abierto la puerta	●	–	●	–
<b>Multilevel.</b> Cocciones independientes con momentos de finalización diferentes, ideal para carta	●	–	●	–
<b>Just in time.</b> Cocciones independientes que finalizan al mismo tiempo, ideal para menús	●	–	●	–
<b>MyCloud.</b> Sistema que conecta tu horno con tu ordenador, móvil o tablet	●	–	●	–
<b>Recetas guiadas paso a paso con actualizaciones periódicas</b>	●	–	●	–
<b>Búsqueda de recetas por ingredientes</b>	●	–	●	–
<b>Recálculo automático de los ingredientes</b> de la receta según el número de comensales	●	–	●	–
<b>Regeneración.</b> Asistente para la regeneración de alimentos cocinados. Programas parametrizables y preestablecidos	●	–	●	–
<b>Regeneración manual</b>	●	●	●	●
<b>Programa de fermentación parametrizable</b>	●	–	●	–
<b>Acceso a configuraciones del horno.</b> Configuraciones específicas por país	●	–	●	–
<b>Cocción Check.</b> Resumen con gráficos del proceso de cocción actual. Con visualización previa y final de los datos y consumos relacionados con la cocción en curso	●	–	●	–
<b>Cocción a baja temperatura y cocción nocturna inteligente</b>	●	–	●	–
<b>Cocción a baja temperatura y cocción nocturna manual</b>	–	●	–	●
<b>Inyección de energía y humedad en función de la carga.</b> Detección automática de la carga	●	●	●	●
<b>Iluminación LED de alta tecnología.</b> Iluminación óptima en toda la cámara con consumo mínimo y máxima duración	●	●	●	●
<b>Configuración del tiempo de iluminación de la cámara variable por el usuario</b>	●	●	●	●

● De serie

○ Opcional

– No compatible

## Serie S

## Serie L

MANEJO	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Sistema de autoaprendizaje que se adapta automáticamente a la rutina de utilización de las recetas y aplicaciones más usadas según usuario	●	-	●	-
Creación de perfiles específicos de usuario para configurar individualmente los equipos y su funcionamiento	●	-	●	-
Teclado multiprograma. 9 programas con acceso directo	-	●	-	●
Página de inicio Fast Menu programable, según cliente y sus necesidades	●	-	●	-
Página de inicio Fast Menu editable y activable de forma remota	●	-	●	-
Navegación desde el menú principal de forma táctil o mediante el uso del mando rotativo	●	●	●	●
Pantalla autoconfigurable, personalizable	●	-	●	-
Numerosas posibilidades de configuración, ajustes de servicio técnico, de energía, etc...	●	●	●	●
Numerosas posibilidades de configuración avanzada, idioma, sonido, sistema etc...	●	-	●	-
Teclas de acceso rápido a programas o ciclos de lavado	●	●	●	●
Control remoto desde un smartphone o tablet mediante la aplicación mychef cloud o desde MyCloud en la web de mychef	●	-	●	-
Pantalla TFT táctil panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos. Su situación y visibilidad permiten un control fácil del horno para seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina	●	-	●	-
Pantalla LCD panorámica de 6,5 pulgadas con símbolos intuitivos. Su situación y visibilidad permiten un control fácil del horno para seguir la evolución de las cocciones desde cualquier parte de la cocina	-	●	-	●
Mando rotativo con diseño de iluminación inteligente y función push	●	●	●	●
Iluminación inteligente del mando rotativo en 5 colores. Blanco: Standby / Rojo: ciclo de cocción / Azul: ciclo de lavado / Amarillo: finalizando cocción, lavado o ajustes / Verde: final de cocción o lavado	●	●	●	●
Mando de ajuste para modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y hora	●	●	●	●
Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado	●	●	●	●
Bloqueo de programa	●	●	●	●
Guía de uso rápido	●	●	●	●
Documentación multi-idioma integrada en el horno	●	-	●	-
Documentación multi-idioma en formato electrónico	●	●	●	●
Función de ayuda específica para cada cocción	●	-	●	-
Función de ayuda integrada, manual de instrucciones de servicio y ejemplos	●	-	●	-
Interfaz de usuario disponible en 21 idiomas	●	-	●	-
Avisos acústicos configurables por el usuario	●	-	●	-
Control de fin de ciclo por tiempo, por sonda, en continuo	●	●	●	●
Señalización del fin de la cocción de forma visual y acústica	●	●	●	●
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo, temperatura del núcleo, tiempo transcurrido, tiempo restante, temperatura sonda, consumos	●	-	●	-
Visualización digital de los valores de humedad, temperatura, tiempo y temperatura del núcleo	-	●	-	●
Visualización de valores efectivos y valores seleccionados	●	●	●	●

● De serie

○ Opcional

- No compatible

# Características técnicas

## Serie S

## Serie L

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Evolution	Concept	Evolution	Concept
<b>MyCare.</b> Sistema de autolimpieza inteligente con 4 niveles + aclarado	●	●	●	●
Detección automática del grado de suciedad	●	●	●	●
Aviso automático de limpieza dependiendo de la rutina de uso	●	●	●	●
Visualización automática del proceso de limpieza indicado	●	●	●	●
Indicación del estado actual de limpieza y tiempo de limpieza restante	●	●	●	●
<b>Clean Duo,</b> detergente en pastilla concentrado de doble acción, desengrasante y abrillantador para un acabado perfecto (Accesorio)	●	●	●	●
<b>Pastillas de detergente Clean Duo concentrado</b> (pack de bienvenida promocional)	●	●	●	●
Aclarado final con vapor esterilizado gracias a la tecnología <b>UltraVioletSteam:</b> sus rayos ultravioleta garantizan la máxima seguridad alimentaria y menos olores en la cámara de cocción	○	○	○	○
<b>Detección automática del estado de mantenimiento</b>	●	-	●	-
<b>Plan preventivo de mantenimiento</b> con indicación automática de actuaciones	●	-	●	-

## Serie S

## Serie L

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Evolution	Concept	Evolution	Concept
<b>SmartClima Plus.</b> Sistema inteligente de avanzados sensores que ajustan automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor en función del tipo y cantidad de alimentos	●	●	●	●
<b>TSC.</b> Único sistema patentado que asegura una máxima estabilidad térmica sin apenas oscilaciones en las cocciones a baja temperatura ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ )	○	○	○	○
<b>MultiSteam.</b> Innovadora tecnología patentada de doble inyección de vapor de alta eficiencia. Vapor 5 veces más rápido y denso que los sistemas tradicionales (boiler/inyección directa)	●	●	●	●
<b>UltraVioletSteam.</b> Vapor completamente puro y esterilizado, libre de patógenos incluso a muy baja temperatura gracias al sistema patentado de rayos ultravioleta	○	○	○	○
<b>SmartWind.</b> Turbina eficiente termodinámica con gestión inteligente del giro y velocidades del ventilador para cocciones totalmente homogéneas	●	●	●	●
<b>Gestión inteligente de la velocidad, sentido del giro y pulsación de la turbina</b>	●	●	●	●
<b>Velocidades de ventilador</b>	4	4	6	6
<b>Paro del ventilador</b> al abrir la puerta para prevenir la dispersión del calor	●	●	●	●
<b>4 modos de giro de la turbina configurables:</b> Derecha, izquierda, bidireccional o automático	-	-	●	●
<b>2 modos de giro de la turbina automáticos</b>	●	●	-	-
<b>4 modos de funcionamiento de la turbina configurables:</b> Continuo, pulsado, pulso eco o automático	-	-	●	●
<b>2 modos de funcionamiento de la turbina automáticos</b>	●	●	-	-
<b>Frenado ultrarrápido de la turbina</b>	-	-	●	●
<b>Freno de la turbina integrado para una máxima seguridad en la operación y un cambio en el sentido de giro más rápido</b>	●	●	-	-
<b>Programas</b>	400	99+9	400	99+9
<b>Fases de cocción</b>	10	5	10	5
<b>Inyección manual de vapor</b>	●	●	●	●
<b>Humidificación desde 30°C a 300°C con calor seco o combinado</b>	●	●	●	●
<b>Sistema de deshumidificación automática</b>	●	●	●	●
<b>Sonda sous-vide</b> con conexión externa de $\varnothing$ 1,5mm con un único punto de medición. (Accesorio)	○	○	○	○
<b>Sonda monopunto</b> con conexión externa de $\varnothing$ 4mm con 1 punto de medición. (Accesorio)	○	○	○	○
<b>Sonda multipunto</b> con conexión externa de $\varnothing$ 4mm con 4 puntos de medición. (Accesorio)	○	○	○	○

● De serie

○ Opcional

- No compatible

## Serie S

## Serie L

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Conector magnético de última generación Plug&Play con protección de arranque para sonda sous-vide, monopunto y multipunto	●	●	●	●
Conexión USB para registro de datos HACCP, para la actualización del software y para la carga/descarga de programas	●	●	●	●
Seleccionador entre °C o °F	●	-	●	-
Control de consumos diario, mensual o anual de agua y electricidad	●	-	●	-
Visualización digital de los valores de temperatura, valores efectivos y seleccionados	●	●	●	●
Ajuste de la hora en horas/minutos	●	●	●	●
Ajuste del día en día/mes/año	●	●	●	●
Preselección automática de la hora de arranque con programación variable de fecha y hora	●	-	●	-
Posibilidad de seleccionar 1/2 energía según modelos	●	●	●	●
Adaptación automática a las características del lugar de instalación con autocomprobación inicial	●	●	●	●
Posiciones de bloqueo de la puerta a 100° y 175° para máxima seguridad de funcionamiento	●	●	●	●
Interruptor del estado de la puerta por proximidad	●	●	●	●
Control de los tiempos de apertura de la puerta durante la carga y la cocción con función de alarma	●	●	●	●
Burlete de alta temperatura de fácil limpieza	●	●	●	●
Puerta de doble cristal abatible bajo emisivo, especial para alta temperatura, para un mayor aislamiento térmico reduciendo las pérdidas de calor al mínimo	●	●	●	●
Sistema de anclajes para apertura del cristal interior de la puerta sin herramientas	●	●	●	●
Diseño de la puerta de fácil limpieza y mejor seguridad operativa	●	●	●	●
Recogeaguas frontal con desagüe	●	●	●	●
Recogeaguas integrado en la puerta del horno con vaciado automático incluso con la puerta abierta	●	●	●	●
Enfriamiento automático salida desagüe	●	●	●	●
Sifón integrado con refrigeración automática	●	●	●	●
Cámara higiénica embutida de acero inoxidable AISI 304 18/10 de gran robustez	●	●	●	●
Cámara de alta inercia térmica para rápida recuperación de la temperatura	●	●	●	●
Conexión Wi-Fi con indicador de estado	●	-	●	-
Conexión Ethernet con indicador de estado	○	-	○	-
Actualización remota del software del equipo	●	-	●	-
Actualización vía USB del software del equipo	●	●	●	●
Subida de imágenes a través de un dispositivo móvil o web mediante el cloud	●	-	●	-
Acceso a la electrónica desde el frontal del horno	●	●	●	●
Guías GN extraíbles multinivel	●	●	-	-
Guías GN extraíbles	-	-	●	●
Guías EN o pasteleras (600 x 400)	-	-	○	○

● De serie

○ Opcional

- No compatible



# Características técnicas

## Serie S

## Serie L

HIGIENE, SEGURIDAD LABORAL Y ERGONOMÍA	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Kit de superposición	○	○	○	○
Bastidores con guías en forma de "U" extraíbles de fácil limpieza	–	–	●	●
Bastidores con guías de varilla multinivel extraíbles y de fácil limpieza	●	●	–	–
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano ecológico	●	●	●	●
Limitador térmico de seguridad	●	●	●	●
Apertura de puerta a mano izquierda	○	○	○	○
Tirador de la puerta con giro derecha o izquierda para operar con una sola mano	●	●	●	●
Cierre por impulso	●	●	●	●
Altura de carga de las bandejas 1,60 m incluso en hornos apilados	●	●	●	●
Demanda de energía en función de la necesidad	●	●	●	●
Visualización de mensajes de servicio, errores y alarmas	●	–	●	–
Visualización de códigos de servicio, errores y alarmas	–	●	–	●

## Serie S

## Serie L

CONEXIÓN E INSTALACIÓN	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Sistema guiado de comprobación de la instalación y estado básico del horno	●	–	●	–
Posibilidad de conexión a sistema de optimización de energía, con contacto libre de potencial	●	●	●	●
Conexión Wi-Fi con indicador de estado	●	–	●	–
Conexión Ethernet con indicador de estado	○	–	○	–
Conexión USB para registro de datos HACCP, para la actualización del software y para la carga/descarga de programas	●	●	●	●
Protección IPX5 contra salpicadura y chorros de agua	●	●	●	●
Acceso al panel de servicio por la parte frontal	●	●	●	●
Tensiones especiales a petición	○	○	○	○
Posibilidad de conectar a una toma de agua filtrada	●	●	●	●
Conexión fija a tubería de desagüe DN40	●	●	●	●
Sifón integrado con refrigeración automática	●	●	●	●
Refrigeración activa del agua de condensados	●	●	●	●
Declaración de conformidad CE	●	●	●	●
Posibilidad de colocación sobre una mesa de 600 mm de profundidad mínima (S 4GN 1/1 T, S 6GN 1/1 T, S 6GN 2/3)	●	●	–	–
Posibilidad de colocación sobre una mesa de 700 mm de profundidad mínima (L 6GN 1/1)	–	–	●	●
Posibilidad de colocación en soporte de pared (excepto modelo 9GN)	○	○	–	–
Posibilidad de colocación en carro autónomo (S 4GN 1/1, S 6GN 1/1, S 6GN 2/3)	○	○	–	–

● De serie

○ Opcional

– No compatible

## Serie S

## Serie L

CARACTERÍSTICAS SISTEMA CLOUD	Serie S		Serie L	
	Evolution	Concept	Evolution	Concept
Sistema de registro online	●	-	●	-
Conexión Wi-Fi con indicador de estado	●	-	●	-
Conexión Ethernet con indicador de estado	○	-	○	-
Recetas guiadas paso a paso	●	-	●	-
Actualizaciones periódicas del software	●	-	●	-
Ampliación periódica del recetario	●	-	●	-
Actualización de recetas en tiempo real desde la app al horno y viceversa	●	-	●	-
Sincronización con varios equipos	●	-	●	-
Histórico de consumo de energía y agua	●	-	●	-
Servicio de asistencia / ayuda	●	-	●	-
Control remoto	●	-	●	-
Acceso a contenidos siempre disponible	●	-	●	-
Back-up periódico de todos tus datos	●	-	●	-
Revisiones y mantenimiento siempre actualizados	●	-	●	-